

GIOVINBACCO / Convegni, laboratori, degustazioni

26 Ottobre 2019

dalle 10 alle 23



Dove

Centro storico - Ravenna

www.giovinbacco.it

Descrizione

Seconda giornata di "GiovinBacco. Sangiovese in Festa", la manifestazione enologica del Romagna Sangiovese e degli altri vini romagnoli che trasforma piazza del Popolo, piazza Unità d'Italia e piazza Kennedy nel teatro del buon vino e del buon cibo di Romagna.

Il programma di sabato 26 ottobre.

Ore 10 Via Gordini e Via Ricci – Mercato agricolo di MADRA e mercato di GiovinBacco (il mercato chiude alle ore 20)

Ore 10.30 Piazza Garibaldi – Pane, Olio e Companatico. Un produttore si racconta: spazio riservato ai produttori di pane, vino e olio che parleranno della loro azienda e dei loro prodotti al quale seguirà un laboratorio dedicato ai bambini sull'olio a cura di Slow Food Godo-Bassa Romagna

Ore 11 Salone dei Mosaici-Piazza Kennedy – Vino e Territorio: il turismo delle esperienze e delle emozioni. Intervengono Antonella Perdisa presidente Movimento Turismo del Vino Emilia Romagna, James Hobson di "Proeven van Italië" (Degustando l'Italia) brand che promuove l'Italia nel Nord Europa, Andrea Corsini Assessore al Turismo e Commercio Regione Emilia Romagna. Modera Mauro Zanarini Slow Food Ravenna

Ore 11 Piazza del Popolo e Piazza Kennedy – Aree espositive per la degustazione dei vini delle cantine di Romagna con Strade di Romagna, Movimento Turismo del Vino e le Donne del Vino.

In Piazza Kennedy in assaggio i vini della Guida Slow Wine.

In Piazza del Popolo banco di vendita dei vini a scopo benefico, gestito dal Lions Club Ravenna Bisanzio.

In Piazza Garibaldi lo spazio Pane, Olio e Companatico.

In Piazza Unità d'Italia le piadine, la pasta ripiena e la birra degli artigiani CNA.

Ore 11 Piazza Kennedy – Ristorazione romagnola di qualità, con il cibo di strada delle Osterie dell'Alleanza Slow Food, osterie presenti nella guida Osterie Slow Food e Ristoranti del Territorio: Osteria del Gran Fritto, Osteria La Campanara, I Passatelli 1962 Osteria del Mariani, Ristorante Casa Spadoni, Ristorante Per Te Catering, Le Naturelle, Cucina del Condominio, Akami Casa & Bottega. Propone inoltre il bartolaccio di Tredozio, il burlengo e la crescentina di Pavullo. Immane lo spazio dedicato a Slow Food con le Comunità del Cibo (il Lavoro dei Contadini, Slow Food Youth Network Emilia-Romagna, lo Scalogno di Romagna, Villaggio Slow il mercato e Orto in Condotta). Inoltre ospita i vini italiani della Guida Slow Wine e gli stand delle birre artigianali.

Ore 11 Piazza Unità d'Italia – Piazza della pasta fresca e della piadina con le botteghe artigiane di CNA e delle birre artigianali

Ore 12.30 Piazza Garibaldi – Pane, Olio e Companatico. Quando i cereali si trasformano in pizza e focaccia. Presentazione a cura di Fabrizio Nistri, ricerca e sviluppo Molino Spadoni. Segue degustazione

Ore 16 Sala Spadolini – Biblioteca Oriani via Corrado Ricci – Bollicine Romagnole biologiche, biodinamiche e naturali da vitigni autoctoni. Intervengono Paride Benedetti di Santa Lucia Winery e Piero Fiorentini collaboratore della Guida Slow Wine. In abbinamento la coppia tradizionale di pane ferrarese "la ciupèta" accompagnata alla mortadella classica di Bologna Presidio Slow Food. Intervento di Alberto Fabbri esperto di enogastronomia Laboratorio a pagamento per sostenere le iniziative di Slow Food.

Ore 17 Piazza S. Francesco, 7 – Una visita guidata in esclusiva in occasione del Giovinbacco: Ravenna città d'acque – una passeggiata tra le vie d'acqua dimenticate.

Punto d'incontro e pagamento: 20 minuti prima dell'orario della visita guidata, della durata di circa 2 ore, c/o IAT Ravenna. Tariffa visita guidata + carnet Giovinbacco da 4 degustazioni: 15,00 Euro a persona. Gratuito: bambini fino a 10 anni. Possibilità di acquisto della sola visita guidata, la prenotazione è obbligatoria.

Per info e prenotazioni: RAVENNA INCOMING c/o IAT RAVENNA
Piazza San Francesco, 7 – Ravenna – Tel. 0544 – 35404 / 482838
visiteguidate@ravennaincoming.it www.ravennaincoming.it

Ore 18 Sala Spadolini- Biblioteca Oriani via Corrado Ricci – L'abito fa il Vino? Focus sul vino sfuso di qualità. Intervengono Roberto Ronchi, responsabile commerciale della Cantina Spalletti Colonna di Paliano, Pezzi Claudio responsabile commerciale Cantina Intesa, Massimo Serena Osteria del Tempo Perso, Marco Calderoni enoteca Cantina di Calderoni, modera Mauro Zannarini Slow Food Ravenna

redazione Ravenna eventi